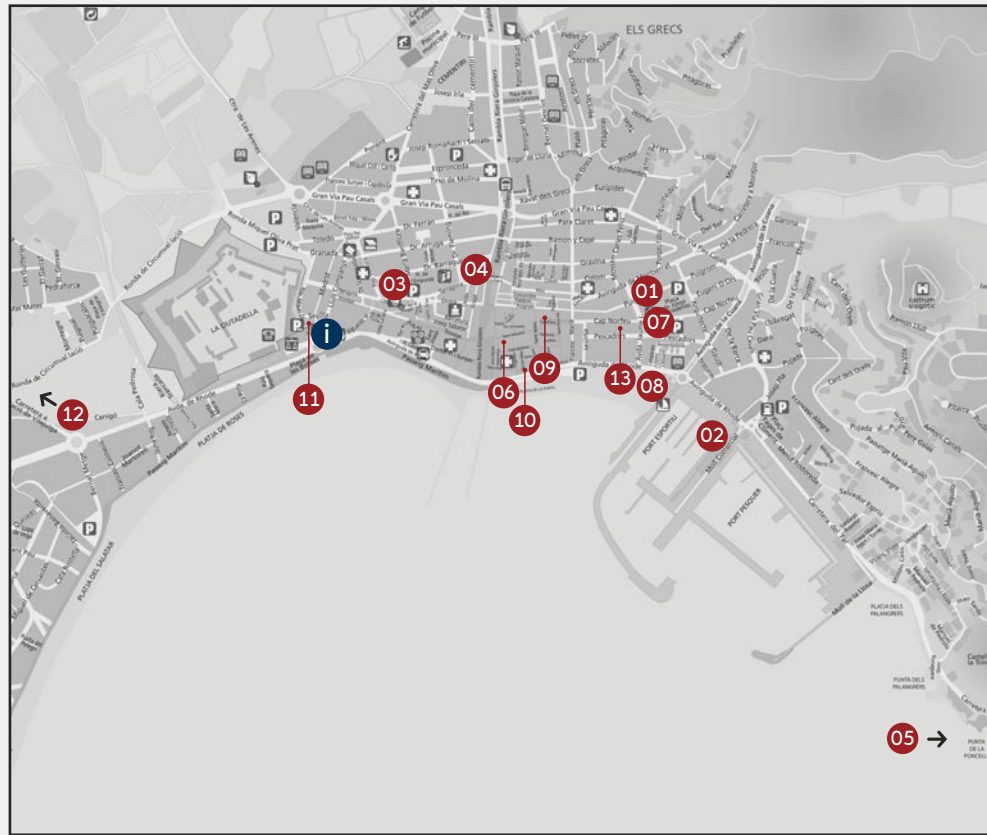


RESTAURANTS	ADREÇA	TELÈFON	RESERVA
01 Avenida	C. Jaume I, 28	972256287	NO
02 Bitàkora	Port esportiu de Roses	972458050	SI
03 Ca la Valeria	C. Marià Benlliure, 9	972255194 660878178	SI
04 Cal Negre	C. Dr. Barraquer, 50	972153334	SI
05 El Mirador de l'Almadrava	C. Rembrandt, 17	972256476	SI
06 El Trull	C. Sant Sebastià, 12	972256261	SI
07 Falconera	C. Jaume I, 24	972256445	SI
08 L'Àncora	Av. de Rhode, 62	972256386	SI
09 La Cala	C. Sant Sebastià, 61	972256171	NO
10 Risech	Av. de Rhode, 185	972256284	SI
11 Roc Fort	Ronda Miquel Oliva i Prat, 4	972257374	NO
12 Sa Brasa	Ctra. Roses a Vilajuïga, km 2	872202653	SI
13 Sumac	C. Cap Norfeu, 22	972154802	SI



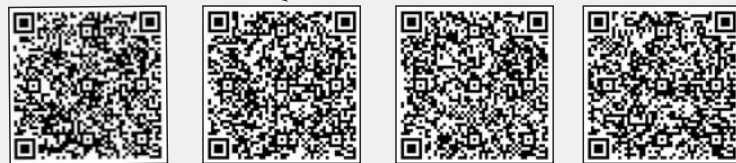
ROSES®

FES EL TEU SUQUET!

PREPARA TU SUQUET!

CUISINE TON SUQUET!

COOK YOUR OWN SUQUET!



visitroses.cat

Oficina de Turisme de Roses
Av. de Rhode, 77-79
Tel. 972 25 73 31
turisme@roses.cat | www.visitroses.cat



FOLLOW US: #VisitRoses



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN



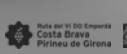
Pòsit de Pescadors
Roses



Costa Brava
www.costrabrava.org



Ajuntament de Roses
www.roses.cat



Ruta del Vi DO Empordà
Costa Brava Pirineu de Girona



Pòsit de Pescadors
Roses



SUQUET DE PEIX DE ROSES

DEL 27/10
AL 5/11 | 2023

visit.roses.cat

#visitroses



01- AVENIDA

Per compartir:

Croquetes d'algues i gamba amb maionesa de wasabi

Pa de vidre amb les nostres anxoves i pebrot escalivat

Suquet de peix de clavellada de Roses

La crema catalana de la casa

Poma a la canyella i gelat

Gelat català

Vi DO Empordà: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 39,90€

02- BITÀKORA

Entrants per compartir:

Llagostins cruixents amb romesco

Carpaccio de gambes de Roses

amb oli (VE) de l'Empordà i sal volcànica

Calamars a l'andalusa

Suquet de peix de rap de Roses

Pastís de formatge de l'àvia amb gerds

Vi DO Empordà: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 50€ (Mínim dues persones)

03- CA LA VALERIA

Pica-pica de calamars i bacallà

Amanida de formatge de cabra i mel

Entremès de formatge, pernil, espàrrecs

i gambes

Suquet de peix amb calamars, rap,

gambes, patates i fumet casolà

Tiramisú

Flam d'ou

Sorbet de llimona

Vi DO Empordà: Calònia (Celler Estela)

Preu: 26,50€

04- CAL NEGRE

Tomata variada amb tonyina de la casa

Suquet de peix fresc de mercat

(rap, escòrpora, clavellada, lluernà, congre...)

Flam casolà

Vi DO Empordà:

Món Perdut (Celler Oliveda)

Preu: 41€

05- EL MIRADOR DE L'ALMADRAVA

Entrants per compartir:

Musclos a la marinera

Anxoves de l'Escala amb pa amb tomata

Pop del Cap de Creus a la brasa

Suquet de peix de rap de Roses

Mousse de mango i coco amb cruixent

Vi DO Empordà: Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 50€ (Mínim dues persones)

06- EL TRULL

Torrada amb brie, pebrot del piquillo i

gotes de mel

Tàrtar de tonyina amb alvocat

Calamarsons a l'andalusa

Suquet de peix amb patates i gambes

a l'estil dels pescadors de Roses

Crema catalana

Sopa de iogurt amb fruits vermells

Mousse de xocolata

Vi DO Empordà:

Xerrameca (Cellers Perelló)

Preu: 39€

07- FALCONERA

Per compartir:

Croqueta de botifarra de perol i alls tendres

Crema calenta de carbassa i broqueta de llagostí

Coca de recapte amb escalivada,

ventresca i anxova

Escopinyes al vi blanc amb escalunyes

Suquet de peix de galtes de rap i cloïsses

Brownie de xocolata blanca i festucs

Vi DO Empordà:

Bufanúvols (celler La Martina)

Preu: 45€

08- L'ÀNCORA

Primers a escollir:

Amanida tèbia de calamars

Musclos a la marinera de la casa

Tàrtar de tomàquet confitat amb seitons

Suquet de peix de rap, orada o turbot

Gelat de torró amb ratafia

Vi DO Empordà:

Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 48,50€

09- LA CALA

Anxoves amb pa i tomata

i saltat de gambeta blanca

Suquet de peix de turbot i llobarro

Coulant de xocolata amb bola de gelat

Vi DO Empordà:

Verd Albera (Celler Martí Fabra)

Preu: 42€ (Mínim dues persones)

10- RISECH

Per triar:

Torrada de pagès amb anxoves

Vieires amb Parmentier de moniato i pernil ibèric

Carpaccio de pop del cap de Creus

Saltejat de bolets de temporada

Suquet de peix de mercat amb gambes

i cloïsses

Catalanet

Crema catalana

Lioneses amb xocolata calenta

Vi DO Empordà:

Rigau Ros (Celler Oliveda)

Preu. 45€

11- ROCFORT

Salpicó de marisc

Suquet de peix de lluç, rap, llobarro,

sèpia, calamar, gambes i escamarlà

Postres de la casa: Crema catalana

flam, mousse, tiramisú, pera amb

xocolata o bola de gelat

Vi DO Empordà:

Vinya Verdera (Celler Empordàlia)

55 € (es pot compartir entre dos)

12- SA BRASA

Entrants a compartir:

Musclos a l'allet

Croquetes de pollastre de pagès

casolanes

Carpaccio de bacallà amb coulis

de tomàquet,

Tomàquets secs i oli de Pau

Cors de carxofes de Tudela fregits

Suquet de peix de rap de Roses

Xuixo de Girona a la brasa

amb gelat de ratafia

Vi DO Empordà:

Garoina (Celler Oliveda)

Preu: 45€ (Mínim dues persones)

13- SUMAC

Copa de cava de benvinguda i aperitiu

Salmorejo fred de ceps

Carpaccio de gambes de Roses

i vinagreta de tòfona

Suquet de peix de roca de Roses

Panellet de pinyons fets a casa

Gelat de flor de taronger i xarrup de licor

de crema catalana

Vins DO Empordà:

Vi blanc: Mar (Celler Mas Oller)

Vi negre: Vermell (Finca d'Olivardots)

Preu: 75€

